

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Красноярский государственный аграрный университет»

Институт пищевых производств
Кафедра ТК и ПБ

СОГЛАСОВАНО

Директор института  Матюшев В.В.
«27» марта 2018 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор  Пыжикова Н.И.
27 марта 2018 г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

курс **3**

семестр **6**


Форма обучения **очная**

Квалификация выпускника **Техник-технолог**


Срок освоения ОПОП **2г. 10м.**

Красноярск, 2018

Составитель: Рыгалова Е.А.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

 «12» марта 2018г.


Рецензент: Директор ООО «Пищепром» Евсеев Максим Андреевич
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

 «12» марта 2018г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г., № 379

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 7 от «12» марта 2018г.


Зав. кафедрой ТК и ПБ: Величко Н.А., д-р. техн. наук, профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

 «12» марта 2018г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 от «27» марта 2018г.

Председатель методической комиссии: Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

 «27» марта 2018г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

АННОТАЦИЯ	4
1. Цели и задачи производственной практики. Компетенции, формируемые в результате освоения	4
2. Место производственной практики в структуре ООП	5
3. Формы, место и время проведения производственной практики	5
4. Структура и содержание производственной практики	6
5. Образовательные технологии	6
6. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	6
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	7
8. Материально-техническое обеспечение производственной практики	10
9. Протокол изменения РПД	11

АННОТАЦИЯ

Производственная практика (по профилю специальности), является частью профессионального модуля ПМЗ, для подготовки студентов по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» очной формы обучения. Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология консервирования и пищевая биотехнология».

Практика нацелена на формирование общих компетенций (ОК 1 - 9) и профессиональных компетенций (ПК 1.1 - 1.4; ПК 2.1 - 2.3; ПК 3.1 - 3.4; ПК 4.1 - 4.5). Практика охватывает круг вопросов, связанных с общим представлением о будущей профессиональной деятельности.

Программой практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практике является дифференцированный зачет.

Общая трудоемкость освоения практики составляет 3 недели, 108 часов.

1. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности). Компетенции, формируемые в результате освоения

Данная программа разработана для проведения «Производственной практики по профилю специальности» студентов, обучающихся по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» после 6 семестра.

Целями производственной (по профилю специальности) практики являются закрепление теоретических знаний и практическое знакомство с производством, приобретение студентами навыков инженерно-технологической работы на производстве и таким образом навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Задачами производственной (по профилю специальности) практики являются знакомство с общеинженерными службами предприятия, с особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, механизацией и автоматизацией технологических операций.

Требования к результатам практики:

Процесс прохождения практики направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО и ОПОП по данной специальности:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1);
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 2);
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 3);
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 4);
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5);
- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 6);
- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 7);
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 8);
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 9);

- проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов (ПК 1.1);
- производить убой скота, птицы и кроликов (ПК 1.2);
- вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов (ПК 1.3);
- обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха (ПК 1.4);
- контролировать качество сырья и полуфабрикатов (ПК 2.1);
- вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам) (ПК 2.2);
- обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса (ПК 2.3);
- контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий (ПК 3.1);
- вести технологический процесс производства колбасных изделий (ПК 3.2);
- вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов (ПК 3.3);
- обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов (ПК 3.4);
- участвовать в планировании основных показателей производства (ПК 4.1);
- планировать выполнение работ исполнителями (ПК 4.2);
- организовывать работу трудового коллектива (ПК 4.30);
- контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями (ПК 4.4);
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию (ПК 4.5).

В результате «Практики по профилю специальности» студент должен:

Знать:

- сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- как организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- как принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- как осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- как использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- как работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
- как брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;
- как самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- как ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;
- как проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов;
- как производить убой скота, птицы и кроликов;
- как вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- как обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха;
- как контролировать качество сырья и полуфабрикатов;
- как вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам);
- как обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса;
- как контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий;
- как вести технологический процесс производства колбасных изделий;

- как вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- как обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- как участвовать в планировании основных показателей производства;
- как планировать выполнение работ исполнителями;
- как организовывать работу трудового коллектива;
- как контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;
- как вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Уметь:

- использовать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;
- проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов;
- производить убой скота, птицы и кроликов;
- вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха;
- контролировать качество сырья и полуфабрикатов;
- вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам);
- обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса;
- контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий;
- вести технологический процесс производства колбасных изделий;
- вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- участвовать в планировании основных показателей производства;
- планировать выполнение работ исполнителями;
- организовывать работу трудового коллектива;
- контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Владеть:

- способностью на должном уровне использовать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- способностью на должном уровне организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- способностью на должном уровне принимать решения в стандартных и нестандартных

ситуациях и нести за них ответственность;

- способностью на должном уровне осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- способностью на должном уровне использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- способностью на должном уровне работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
- способностью на должном уровне брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;
- способностью на должном уровне самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- способностью на должном уровне ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;
- способностью на должном уровне проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов;
- способностью на должном уровне производить убой скота, птицы и кроликов;
- способностью на должном уровне вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов;
- способностью на должном уровне обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицепеха;
- способностью на должном уровне контролировать качество сырья и полуфабрикатов;
- способностью на должном уровне вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам);
- способностью на должном уровне обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса;
- способностью на должном уровне контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий;
- способностью на должном уровне вести технологический процесс производства колбасных изделий;
- способностью на должном уровне вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов;
- способностью на должном уровне обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;
- способностью на должном уровне участвовать в планировании основных показателей производства;
- способностью на должном уровне планировать выполнение работ исполнителями;
- способностью на должном уровне организовывать работу трудового коллектива;
- способностью на должном уровне контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;
- способностью на должном уровне вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

2. Место производственной практики в структуре ООП

Практика является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» и представляет собой вид занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности, проводится в 6 семестре. Содержание программы производственной практики (по профилю специальности) опирается на знания, умения и навыки, полученные студентами при освоении дисциплин «Введение в специальность», «Пищевые

добавки и ингредиенты», «Технология производства полуфабрикатов из птицы», «Технология деликатесных мясных продуктов из птицы», «Инновационные технологии производства мяса и мясных продуктов из птицы», «Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов: технология первичной переработки продукции животноводства».

Знания и практические навыки, полученные при прохождении практики, используются при написании дипломной работы и в дальнейшей профессиональной деятельности.

3. Формы, место и время проведения производственной (по профилю специальности) практики

Производственная практика (по профилю специальности) представляет собой работу студента на предприятии под общим руководством квалифицированного специалиста, назначенного дирекцией предприятия и методическим руководством преподавателя кафедры «Технологии консервирования и пищевой биотехнологии» института пищевых производств Красноярского ГАУ.

Производственная практика (по профилю специальности) организуется на предприятиях, с которыми заключены прямые двухсторонние договора на проведение практик. Время проведения: после окончания аудиторных занятий 6 семестр (3 нед.) в весенне-летний периоды.

Студенты должны прибыть на предприятие и выбыть в сроки указанные, в направлении на практику.

В течение практики, студенты обязаны вести дневник, в котором необходимо ежедневно записывать в кратком, ясном изложении сведения о проделанной в течение рабочего дня.

Практика студентов университета, является составной частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке обучающихся на базах практики, содействует закреплению теоретических знаний, установлению необходимых деловых контактов института с предприятиями, организациями и учреждениями.

Практика в организациях осуществляется на основе договоров между институтом и организациями о прохождении практики студентов, а также по ходатайству предприятия (организации).

Способы проведения практики по профилю специальности:

- выездная практика;
- стационарная практика.

Местом проведения практики промышленные предприятия и организации, работающие по передовым технологиям и оснащенные современным технологическим оборудованием.

Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса на соответствующий учебный год.

Студент должен явиться на практику в срок, в соответствии с графиком учебного процесса подготовки студентов по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

Перед этим на собрании студентов приглашенный специалист из отдела охраны труда, проводит инструктаж о порядке и особенностях прохождения практики по специальности и технике безопасности на пищевых предприятиях.

На организационном собрании рассматриваются вопросы:

- цели и задачи практики;
- о сроках практики и необходимых документах (паспорт, санитарная книжка,

- трудовая книжка (для имеющих), программа);
- режима и распределения на рабочие места;
 - руководства практикой от предприятия;
 - руководства практикой от кафедры «Технология консервирования и пищевая биотехнология»;
 - ведения дневника;
 - требований к отчету и его защите.

Общее руководство практикой по специальности осуществляется руководителем - преподавателем кафедры, назначенным приказом ректора университета. Этот руководитель от кафедры решает организационные вопросы - обеспечивает научно-методическое руководство и контроль за выполнением плана практики. За месяц до проведения практики по специальности ее руководитель осуществляет распределение студентов по местам ее прохождения. Каждому студенту руководитель определяет объекты практики, устанавливает связь с руководством предприятий, согласовывает условия и тематику индивидуальных занятий.

Прохождение практики может быть индивидуальным или групповым, согласно договорам или ходатайствам с предприятиями (организациями).

Основанием для приема студентов на практику являются договора или ходатайства с предприятиями о проведении практики и приказ ректора университета. Руководство практикой на производстве осуществляется специалистами данного предприятия.

Студенты могут самостоятельно, по согласованию с руководителем практики и оформлением соответствующих документов, выбрать предприятие для ее прохождения, которое отвечает требованиям программы практики по профилю специальности. Если студент к моменту начала прохождения практики имеет контракт на трудоустройство с работодателем - организацией, то ему предлагается проходить практику по профилю специальности в этой организации на конкретном рабочем месте. При наличии вакантных должностей на предприятиях студенты могут зачисляться на них на период прохождения практики в том случае, если работа выполняется в соответствии с программой.

При прохождении практики студент обязан:

- полностью выполнить задания по программе практики, выданные кафедрой;
- подчиняться действующим правилам внутреннего трудового распорядка предприятия;
- изучать и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;
- активно участвовать в трудовой и общественной жизни коллектива предприятия, присутствовать на «планерках» и производственных совещаниях, показывать образец дисциплинированности, организованности и ответственного отношения к прохождению практики;
- соблюдать сроки прохождения практики и не покидать базу практики без уважительных причин;
- ежедневно обрабатывать собранный материал и вести дневник практики;
- составить отчет о практике, который должен быть подписан руководителем практики от предприятия и заверен печатью, а также получить характеристику.

В последний день практики студент должен представить на кафедру руководителю составленный дневник и отчет с предприятия, с подписью и печатью предприятия.

Руководитель практики от предприятия обязан:

- обеспечить проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности (руководитель несет ответственность за несчастные случаи со студентами в период прохождения практики);
- контролировать соблюдение студентами производственной дисциплины и сообщать руководителю практики от университета о всех случаях нарушения студентами правил внутреннего распорядка и наложенных на него дисциплинарных взысканиях;

- проверить отчет и дать оценку работы студента, отразив это в характеристике. Он организует экскурсии студентов по цехам (отделениям) консультирует по программе практики, предоставляет материалы для написания отчета, знакомит студента с местом его возможной будущей работы и коллективом подразделения, разъясняет должностные права и обязанности.

Руководитель практики по специальности от предприятия имеет право отстранить от прохождения практики студента, нарушившего внутренний распорядок работы предприятия. По согласованию с руководителем практики от университета он может корректировать тему индивидуального задания на практику.

Руководитель практики от университета, назначаемый приказом ректора, обязан:

- рассказать об особенностях конкретного предприятия;
- выдать тему индивидуального задания (с изложением рекомендаций по его выполнению);
- составить примерный план распределения рабочего времени студента;
- проверять ход выполнения графика практики;
- оказывать необходимую методическую и организационную помощь;
- консультировать студентов по всем вопросам практики;
- регулярно контролировать условия прохождения практики студентами на данном предприятии.

Студенты, не выполняющие программу практики по уважительной причине, направляются на практику и проходят ее в свободное от учебы время. Студенты, не выполняющие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета как имеющие академическую задолженность. Форма и вид отчетности студентов о прохождении практики определяется выпускающей кафедрой с учетом требований ФГОС.

Место проведения практики:

ООО «Агроснаб» ОВД: Торговля оптовая мясом и мясом птицы, включая субпродукты, Новосибирская область, г. Новосибирск; ООО «Протеин» ОВД: Торговля оптовая мясом и мясом птицы, включая субпродукты / собственное производство, Новосибирская область, г. Новосибирск; ООО «Крайпищеснаб» ОВД: Торговля оптовая прочими пищевыми продуктами, не включенными в другие группировки, г. Красноярск; ООО «ЯРСК» ОВД: Производство соленого, вареного, запеченного, копченого, вяленого и прочего мяса, г. Красноярск; ООО «Лента» ОВД: Торговля розничная преимущественно пищевыми продуктами, включая напитки / собственное производство, г. Санкт-Петербург; ООО ТМ «Командор» ОВД: Торговая сеть с собственным производством, г. Красноярск.

4. Структура и содержание производственной практики

Практика по профилю специальности проводится в 6 семестре в течение 3 недель. Общая трудоемкость составляет 108 часов. Аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

Таблица 1 - Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов, и трудоемкость	
		Производственная практика (по профилю специальности) (ПМ.03)	
		6 сем. (для студентов, обучающихся на базе основного общего образования)	
		недель	часов
1.	Общее ознакомление с предприятием,	0,4	14,4

	инструктаж по технике безопасности		
2.	Изучение работы производственных подразделений	0,4	14,4
3.	Изучение работы инженерных служб	1	36
4.	Выполнение индивидуальных заданий	1	36
5.	Написание отчета	0,1	3,6
6.	Защита отчета	0,1	3,6
	ИТОГО	3	108

5. Образовательные технологии

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование различных видов работ на производственной практике (деловых и ролевых игр, разбор конкретных производственных ситуаций) с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

6. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

Промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практике (по профилю специальности) - дифференцированный зачёт. Дифференцированный зачёт проводится в виде составления и защиты отчёта по практике. В последний день практики студент должен представить на кафедру руководителю составленный отчёт и дневник с предприятия, с подписью и печатью предприятия.

Требования к отчету по практики

- Титульный лист отчета;
- Содержание;
- Введение;
- 1. Характеристика предприятия;
- 2. Характеристика основного и вспомогательного сырья;
- 3. Организация работы основных цехов по производству мяса и мясной продукции (включая технологию производства);
- 4. Контроль качества готовой продукции;
- Заключение;
- Библиографический список.

После окончания производственной практики (по профилю специальности) по каждому предприятию организуется защита отчета, где учитывается работа каждого студента группы (по 4-6 человек) во время прохождения практики и выполнения индивидуальных заданий, работы по дублированию ИТР, оценка отчета группы и индивидуальные оценки по контрольным вопросам во время защиты отчета. В результате студент получает итоговую оценку по каждому разделу практики, по которым выставляется (по пятибалльной шкале) окончательная оценка по производственной практике.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной

практики

7.1 Основная литература

1. Гуринович, Г.В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота: Учебное пособие / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, К.В. Лисин. Кемерово: КемТИПП, 2015. – 121 с.
2. Стадникова, С. В. Технология производства и переработки продуктов из мяса птицы: лабораторный практикум / С. В. Стадникова, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, Ю. С. Кичко, М. В. Клычкова.— Оренбург : ОГУ, 2014.- 154 с.
3. Морозова, Н. И. Технология мяса и мясных продуктов / Н. И. Морозова, Ф. А. Мусаев, В. В. Прянишников, О. А. Захарова, А. В. Ильтяков, О. В. Черкасов, Н. И. Морозова . — 2012. – 208 с.
4. Ребезов, М.Б. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов: Учебное пособие / М.Б. Ребезов, Е.П., Мирошникова, О.В. Богатова и др. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2011. – Ч. 2.– 133 с.
5. Положение на мировом рынке мяса // БИКИ - бюллетень иностранной коммерческой информации. - 2012. - N 17. - С.7.
6. Флоренсова, Б. С. Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства: Учебное пособие / Флоренсова Б. С. ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск :КрасГАУ, 2012. - 90 с.

7.2. Дополнительная литература

1. Антипова, Л. В. Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд: учебник для вузов / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. - М.: Колос, 2001. - 376 с.
2. Боравский, В. А. Энциклопедия по переработке мяса в фермерских хозяйствах и на малых предприятиях / В. А. Боравский. - М.: СОЛОН-Пресс, 2002. - 576 с.
3. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко, СПб.: Издательство «Лань», 2010. – 480 с.
4. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учеб. пособие для вузов / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов; ред. В. М. Позняковский. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. - 214 с.
5. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность : учебное пособие / В. М. Позняковский. -5-е изд., стер.4-му. -Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009.-526 с.
6. Серегин, И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов / И.Г. Серегин, Б.В. Уша. СПб.: Издательство «РАПП», 2008. – 408 с.
7. Хлебников, В. И. Экспертиза мяса и мясных продуктов: учеб. пособие для вузов / В. И. Хлебников, И. А. Жебелева, В. И. Криштафович. - М.: Дашков и К, 2004. - 112 с.

7.4. Программное обеспечение

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008 15;
2. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;
4. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021;
5. Информационно-аналитическая система «Статистика» www.ias-stat.ru

6. Информационно-аналитическая система Росстат <https://rosstat.gov.ru/>
7. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;
8. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;
9. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.
10. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра Технология консервирования и пищевая биотехнология

Направление подготовки (специальность) 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

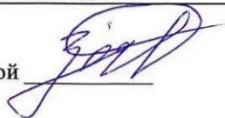
Дисциплина Производственная практика (по профилю специальности, преддипломная)

Общая трудоемкость дисциплины (очная форма обучения):

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
ПЗ	Сидоренко, И. В. Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов: учебное пособие / — Брянск: Брянский ГАУ, Лань: электронно-библиотечная система	И. В. Сидоренко	Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133087	2018		+				URL: https://e.lanbook.com/book/133087
ПЗ	Товароведение сельскохозяйственной продукции: учебное пособие /. — Омск: Омский ГАУ. Лань: электронно-библиотечная система.	О.В. Янушевская	Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/119214	2019		+				Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/119214
ПЗ	Биотехнология рациональной переработки животного сырья: учебное пособие /. — Санкт-Петербург: Лань	Ю.Ф. Мишанин	Санкт-Петербург: Лань	2017		+				Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/96860
ПЗ	Современное производство колбасных и солено-копченых изделий - 2-е изд., перераб. и доп. - Санкт-Петербург: Профессия	В. Г. Зонин	Санкт-Петербург: Профессия	2017	+		1			

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
ПЗ	Ветеринарно-санитарная экспертиза : [учебник для СПО]	И. Г. Серегин, Д. В. Кривенко, А. В. Филатова	СПб. : Квадро	2020	+		+		24	25
ПЗ	Товароведение сельскохозяйственной продукции: учебное пособие	О.В. Янушевская	Омск: Омский ГАУ Лань: электронно-библиотечная система	2019		+				https://e.lanbook.com/book/11921 4
ПЗ	Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: уч. пособие	Е.И. Лихачева, О.В. Юсова	М.: Альфа-М, Инфра-М	2018	+		+		24	25
ПЗ	Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие [СПО].	Л.З. Шильман	Москва: Академия	2017	+		+		24	25
ПЗ	Биотехнология рациональной переработки животного сырья: учебное пособие	Ю.Ф. Мишанин	Санкт-Петербург: Лань: электронно-библиотечная система	2017		+				https://e.lanbook.com/book/96860
ПЗ	Технология обработки технического сырья и субпродуктов	Т.М. Владимцева	КрасГАУ	2014	+		+		24	80
ПЗ	Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства	Б.С.Флоренсова	КрасГАУ	2012	+		+		24	63

Зав. библиотекой

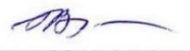


Председатель МК

института



Зав. кафедрой



8. Материально-техническое обеспечение производственной практики

В целях материально-технического обеспечения практики должны быть предоставлены обучающимся, как со стороны университета, так и со стороны организации (предприятия) – базы прохождения практики, рабочие места, оборудованные компьютером с выходом в интернет, копировально-множительной техники

На кафедре имеются специализированные аудитории (3.12 – кабинет технологии мяса и мясных продуктов Стасовой, 42; 3.18 – лаборатория мясного и животного сырья и продукции, Стасовой, 42, которые оснащены спецоборудованием как для проведения практики (средства мультимедиа.), так и для проведения самостоятельной работы (стендами, макетами, информационно-измерительными системами, приборами, оборудованием, образцами).

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Пример оформления титульного листа по практике

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Красноярский государственный аграрный университет»
Институт Пищевых производств

Кафедра технология консервирования и
пищевая биотехнология

ОТЧЕТ
О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
на предприятии _____

Студент _____
Группа _____
Руководитель _____

Красноярск 20__ г.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РП

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2019г	Раздел 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы	На 2019-2020уч. год обновлены основная и дополнительная литература, программное обеспечение и перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2019г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)



(подпись)

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РП

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2020	Раздел 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы	На 2020-2021уч. год обновлены основная и дополнительная литература, программное обеспечение и перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2020г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)



РЕЦЕНЗИЯ

НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Составителем рабочей программы является Рыгалова Е.А., ст. преподаватель кафедры «ТКиПБ» ИПП ФГБОУ ВО Красноярского ГАУ. Рабочая программа составлена на основании ФГОС СПО по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

Рабочая программа содержит все необходимые разделы. Производственная практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТКиПБ. Требования к производственной практике составлены по требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

Содержание рабочей программы обеспечивает возможность приобретения теоретических и практических знаний в области технологии мяса и мясных продуктов. Согласно программе, предполагается изучение вопросов, связанных с технологией переработки мяса. Общекультурные и профессиональные компетенции соотносятся с материалом практики. Проведение практики ведется с применением современных видов образовательных технологий.

Материально-техническое и методическое обеспечение практики свидетельствует о возможности достижения необходимого базового уровня подготовки студентов обучающихся по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

Считаю, что данная рабочая программа может быть использована для организации учебного процесса при подготовке студентов обучающихся по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов».

Директор ООО «Протеин» М.А. Евсеев

